

PLŒMEUR VILLE GASTRONOME ATELIER CULINAIRE CONTÉ



7 DÉCEMBRE 2016
18H00

BILLETTERIE À L'ACCUEIL
ESPACE CULTUREL
PASSE OUEST

PASSE OUEST PLŒMEUR

À PARTIR DE 4 ANS
TARIF : 7 EUROS

CONFÉRENCE / ATELIER
AVEC **LUCIEN GOURONG**
ET **PHILIPPE DRAPPER**
LE SCORVIPONTAIN



VILLE DE PLŒMEUR
MORBIHAN

Créé par Philippe Drapper, pâtissier boulanger à Pont-Scorff (Le Fournil), le scorvipontain (nom donné aux habitants de Pont-Scorff) est un gâteau qui se réalise à partir de l'assemblage de cinq appareils réalisés en 5 phases successives avant le montage final

1^e étape : Le Biscuit Macarons

-300 gr de Blancs d'œufs

-500 gr de sucre semoule

-200 gr de poudre d'amandes

-40 gr de farine

On monte les blancs d'œufs en neige (mixer, robot). On y introduit le mélange de sucre semoule, de poudre d'amandes et de farine tout en continuant à battre jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux. On prend une poche à douille et on dépose le mélange dans un emporte-pièce rond de 12 à 15 cm de diamètre posé sur une plaque allant au four. On démoule rond sur une plaque. Avec le reste de mélange, on peut aussi faire d'autres sortes de forme (rocher, petit biscuit, coquille, etc...) qu'on dépose sur la plaque. Ils serviront à la dégustation avec un café ou un thé par exemple. On enfourne la plaque dans un four à 190 ° pendant 20 minutes (chaleur ambiante et pas tournante). Il est conseillé de laisser ouvert légèrement (avec une petite cuillère par exemple) la porte du four lorsque l'on est à la moitié de la cuisson (10 minutes) pour ne pas avoir de condensation sinon le biscuit perdra son croustillant. Au final on a un biscuit macaron avec du croustillant et du moelleux à l'intérieur

2^e étape : Le Crémeux caramel

-200 gr de sucre semoule

-750 gr de crème fleurette

-200 gr de jaunes (6 à 7 œufs, 1 jaune =environ 30 g)

-15 gr de gélatine

On met le sucre dans une casserole et on cuit à sec. Préférer le feu au gaz à l'électrique. On décuit ce caramel à sec en versant la crème fleurette liquide. Il ne faut pas la verser d'un seul coup. On travaille pour que le caramel et la crème se lient bien. Pui on ajoute les jaunes (qui servent d'épaississant) sur le mélange. A ce moment il faut faire très attention car il faut napper c'est-à-dire cuire à 80 °. Pour savoir si le mélange est bien à point, on en met un peu sur une spatule, on fait un trait. Il faut que de chaque côté du trait, les bords soient bien nets, c'est-à-dire que les deux parties de l'appareil ne se rejoignent pas.

C'est le principe d'une crème anglaise où à la place du lait on a mis de la crème.

On ajoute alors les 15 grammes de gélatine (une feuille = 2 grammes) que l'on a mis à tremper dans de l'eau froide au préalable. On laisse refroidir le mélange. On peut aussi le mettre au réfrigérateur. Il faut que le crémeux soit froid pour être versé sur le chocolat.

3^e étape : Le caramel au beurre salé

-175 gr de sucre

-75 gr de crème

-125 gr de beurre demi-sel

La seule difficulté est liée à la cuisson. Si c'est trop cuit on ressentira de l'amertume. On cuit le sucre en remuant énergiquement et régulièrement. C'est prêt dès que ça commence à fumer (vers 165 °). On a alors le goût d'un caramel sans amertume. On ajoute la crème, on fait bien fondre et on ajoute le beurre. On le met dans un récipient en attente

4^e étape : Mousse au chocolat

-250 gr de chocolat noir (à 60% minimum)

-75 gr de sucre

-75 gr d'eau

-100 gr de jaunes d'œufs

-500 gr de crème (35% de MG) montée

C'est une mousse au chocolat sans beurre. On fait fondre le chocolat qu'on maintient à environs 35 °. On monte la crème qui a été mise au frais (il ne faut pas qu'elle soit à plus de 4°). On la monte pas trop serrée. On monte ensuite les jaunes. Avec l'eau et le sucre on fait un sirop. On fait bouillir l'eau et le sucre pour avoir un sirop qu'on verse doucement sur les jaunes montés. On travaille le mélange qui va refroidir et on va obtenir un sabayon (mousseux). On incorpore le chocolat qui doit être à la bonne température (35 et 36°) dans le sabayon. On ne met pas tout le chocolat d'un coup. On travaille énergiquement tout en ajoutant progressivement le chocolat pour que ça reste bien lisse. Et on finit avec la crème. Elle est encore meilleure le lendemain.

Les pommes caramélisées.

La caramélisation des pommes peut se faire au four ou au micro-onde. On coupe les pommes Golden (elles se tiennent bien en cuisson) en tranches dans le sens de la hauteur. On prend un peu de caramel au beurre salé et on verse sur les pommes. On cuit au micro-ondes une dizaine de minutes (on surveille à l'œil). Dans un four avec un plat inox ou en verre, il faut une vingtaine de minutes à feu doux (150 °)

Le montage

On prend un emporte-pièce (un moule) d'un diamètre un peu plus grand que le biscuit qui a été fait (à 1 cm du bord). On met la mousse au chocolat et on chemise (tapissage des bords du moule). On fait un puits. On met au congélateur jusqu'à ce que la mousse au chocolat prenne bien (une bonne heure). Quand le chocolat est bien bloqué on verse le caramel au beurre salé. Comme il va durcir, on peut mettre alors les pommes. Puis on coule le crémeux à 5 mm du bord. On remet au congélateur et on finit avec de la mousse au chocolat sur le dessus. Et voilà le scorvipontain prêt à la dégustation